



Burgers de pulled pork à l'ananas & coleslaw



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

800 grammes de rôti de porc
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 oignon (émincé)
1 ananas frais (pelé et réduit en purée)
4 décilitres de jus d'ananas
100 grammes de sauce barbecue
250 ml de fond de volaille
sel et poivre
1 feuille de laurier

Pour le coleslaw

1 chou pointu (râpé)
1 bouquet de menthe (ciselée)
2 cuillères à soupe jus de citron vert
4 cuillères à soupe de mayonnaise fraîche
12 minipistolet (ou petites brioches)

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C. Dans une poêle (adaptée au four), faites revenir le rôti de porc à l'huile d'olive, jusqu'à ce qu'il soit bien doré de tous les côtés. Retirez-le de la poêle et réservez.
- 2.** Dans la même poêle, faites revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit tendre. Ajoutez la purée d'ananas, le jus d'ananas, la sauce barbecue et les feuilles de laurier. Portez à ébullition.
- 3.** Remettez le rôti de porc dans la poêle et couvrez. Enfournez et laissez cuire à basse température pendant 3 heures. Retournez la viande à mi-cuisson. Sortez la viande du four et utilisez deux fourchettes pour l'effiloche et la mélanger aux sucs de cuisson.



- 4.** Préparez le coleslaw : mélangez le chou pointu râpé, la menthe, le jus de citron vert et la mayonnaise. Salez et poivrez.

- 5.** Coupez les pistolets en deux et garnissez-les de coleslaw et de pulled pork.